

WASSERMELONEN-CARPACCIO MIT FETA

Zutaten

- 30 g ausgelöste geröstete und gesalzene Pistazienkerne
- 100 g Feta
- 1/2 Mini-Wassermelone
- Etwas [Salzpyramiden Zitrone](#)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL [Basilikum](#)

Zubereitung (2 Personen)

Die Pistazienkerne mittelgrob hacken. Den Feta auf Küchenpapier trockentupfen und nicht zu fein zerbröseln. Die Melone in sehr dünne Scheiben schneiden und den Rand mit der grünen Schale entfernen. Die Melonescheiben dekorativ auf einer Platte anrichten und mit Salzflocken sowie frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Den Feta sowie die Pistazien darüber verteilen und alles sparsam mit Zitronensaft und grosszügig mit Olivenöl beträufeln. Basilikum über das Carpaccio verteilen. Sofort servieren.

La Cucina

TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

